

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4994**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 3: Charcutier -traiteur, Traiteur, Charcutière - traiteure, Traiteur

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du charcutier-traiteur avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la fabrication de produits carnés et pâtisseries utilisant les techniques d'approvisionnement, de transformations, de fabrications, de dressages, de décor et de mise en valeur des multiples fabrications, en respectant le code des usages du métier et la méthode HACCP. Il doit être capable d'apporter de l'innovation et de la créativité dans l'élaboration des produits. Il possède les compétences en matière de pilotage et de gestion d'entreprise, de commercialisation et de ventes avec l'utilisation des moyens informatiques.

Les activités consistent à :

- Sélectionner les produits auprès de ses fournisseurs ;
- Préparer et transformer la viande de porc et d'autres produits utilisés dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs ;
- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle ;
- Gérer les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Concevoir et planifier la production et approvisionner des marchandises ;
- Transformer des denrées et fabriquer des charcuteries ;
- Préparer des entrées, préparer des plats cuisinés et fabriquer des pâtisseries et des desserts
- Assurer une prestation différée et mettre en œuvre les techniques d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- Gérer, commercialiser et vendre les produits ;
- Confectionner une décoration de buffet .

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

Ouvrier hautement qualifié, Artisan, Responsable de la production charcutière, traiteur, Contrôleur de production en laboratoire, Entrepreneur

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1103 : Charcuterie - traiteur

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuves sont, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du charcutier-traiteur comme la conception, l'organisation et la réalisation de l'offre produit en charcuterie et traiteur. La gestion économique de l'entreprise et la rentabilité des productions. La gestion des ressources humaines de l'entreprise de charcuterie traiteur en respectant les principes de droit du travail. La promotion de l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communication visant à développer sa notoriété et son attractivité et la gestion de la relation clientèle et prescripteurs.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

OUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant

X

En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Depuis 1924, 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

Autres sources d'information :

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.